



schnitkamp\_team

# Schnitkamp & Team

Mail:

bestellungen@s-h.de

Verpflegung mit Verantwortung

Telefonnummer:

0251/3995950

Speisekarte vom: **02.12. - 06.12.2024**

**KW. 49**

Faxnummer:

0251/3995951

**Einrichtung: Kreuzschule**

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag Veggie day  	Freitag 
<b>Dessert</b>	Obstkorb	Sahne- <b>Bio-Joghurt</b> * <sub>G</sub>	Kuchen <sub>A1,A2,C,F,G,H1</sub>	Pudding mit Vanillegeschmack <b>Bio-Milch</b> * <sub>G</sub>	Pudding mit Schoko Geschmack <sub>G,10</sub>
<b>Info</b>	Alternativen für die lfd. Woche. Salat oder Rohkost – Dessert: Pudding mit Schokoladengeschmack aus <b>Bio-Milch</b> * <sub>G</sub> oder Obst				
<b>Menü 1</b>			<b>Bio-Spirelli</b> * <sub>A1</sub> mit Bolognese Sauce (Rind), Möhrensalat 	Valess-Streifen <sub>A1,C,G</sub> in Tomatensauce mit <b>Bio-Reis</b> * und Tomatensalat 	Frikadelle <sub>A1,CG</sub> vom Schwein mit dunkler Paprikasauce, <b>Bio-Kartoffeln</b> *, Kohlrabisalat mit Mandarinen <sub>10</sub> 
<b>Menü 2 vegetarisch</b>	Kartoffel-Gnocchi <sub>I,M,F</sub> mit Spinat-Frischkäsesauce <sub>G</sub> und Blattsalat mit Cocktaildressing <sub>K,2,10</sub> 	Buntes Gemüse mit Tomatensauce, <b>Bio-Reis</b> * und Gurkensalat 	Milch-Valess-Schnitzel <sub>A1,C,G</sub> mit roter Paprikasauce <sub>10</sub> , <b>Bio-Kartoffeln</b> * und Möhrensalat 	Kartoffel-Möhren-Gratin aus <b>Bio-Kartoffeln</b> * <sub>G</sub> Tomatensalat 	Valess Schnitzel <sub>A1,C</sub> mit Kräuteresauce <sub>G</sub> , <b>Bio-Reis</b> * und Kohlrabisalat mit Mandarinen <sub>10</sub> 
<b>Menü 3 ohne Schweinefleisch</b>	Erbseneintopf <sub>K,I</sub> aus <b>Bio-Kartoffeln</b> * mit Bockwurst (Pute) <sub>1,2,1</sub> 	Hähnchenstreifen in Käse-Lauchsauce <sub>G</sub> , <b>Bio-Nudeln</b> * <sub>A1</sub> Gurkensalat 			

Wir weisen darauf hin, dass während des komplexen Warenflusses der Lebensmittelherstellung (Ernte, Transport, Lagerung, Produktion, Verpackung, ...) die Möglichkeit einer Kreuzkontamination und Produktübertragung generell nicht ausgeschlossen werden kann. Es ist uns daher nicht möglich, in der regulären Speiserversorgung eine Garantie über die vollständige Abwesenheit von möglichen Allergenen zu geben.

**Bitte den Allergenkennzeichnungsauhang beachten**

\* Bio-Zertifiziert durch Grünstempel® e.V. DE-ÖKO-021

Unsere Lebensmittel enthalten keine Geschmacksverstärker und sind nicht gentechnisch verändert.